I NOSTRI VINI ITALIANI

Selezionati per i nostri piatti

BIANCHI

Moscato secco Oppidum di Terracina Doc
Colore giallo paglierino carico, dal profumo esuberante.
Gusto secco, lascia alla bocca il piacere dell'uva da cui proviene
Vigneti di Terracina cl. 75
Bottiglia 19,50 Calice 6,50

Verdea
Frizzante dal colore giallo paglierino
Fruttato dal sapore fresco e morbido
Colline del Milanese IGP cl. 75
Bottiglia 15,00 Calice 5,50

ROSSI

San Colombano
Vino fermo dal colore rosso rubino
Sapore morbido, sapido e piacevole
Colline del Milanese DOC Tranquillo cl. 75
Bottiglia 15,00 Calice 5,50

Rosso Milano
Vino fermo dal colore rosso rubino intenso
Sapore corposo e persistente
Colline del Milanese cl. 75
Bottiglia 19,00 Calice 6,50

ROSATI

Schiava di Avio DOC
Colore rosé con leggeri rifessi gialli
Profumo gradevole e intenso, ciliegioso e fruttato.
Vigneti del Trentino cl. 75
Bottiglia 16,00 Calice 6,00

SPUMANTI

Dolce e Brut cl. 75 (Chiedere al personale)
Bottiglia 21,00 Calice 6,00

Tutti i vini contengono solfiti

BIRRE ARTIGIANALI

Selezionati per i nostri piatti

CHIARE

Wabi
Slovenian pale ale cl. 50
BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

Ipa Fever
West Coast Style cl. 50
BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

Edenblanche
cl. 50 Speziata alla scorza d'arancia e coriandolo
BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

Ginger Pop
Speziata allo zenzero cl. 33
BIRRIFICIO DI LEGNANO 7,00

AMBRATE

Rebelde
American strong ale cl. 50
BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

SCURE

Nubia
Baltic porter cl. 50
BIRRIFICIO L'ORSO VERDE 7,00

Tutte le birre contengono solfiti e glutine

"Questa selezione è pensata per l'incontro tra i sapori del Marocco e la cultura enologica e birraia italiana Differenze che insieme creano gusto e condivisione"

Il nostro MENU